

# CUBE ROLL DI BOVINO ADULTO SCOTTONA



<b>CODICE</b>	84710
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	3,5 kg circa

Taglio pregiato ricavato dalla lombata 5 coste

<b>DESCRIZIONE</b>	Taglio pregiato ricavato dalla lombata 5 coste di scottona di razza Limousine
<b>ASPETTO</b>	È un taglio con marezzatura non eccessiva e ben rifilato di tutto il grasso in eccesso
<b>SAPORE</b>	Al palato è dolce, dalla consistenza morbida; la marezzatura rende questo taglio particolarmente saporito
<b>PRODUTTORE</b>	Le Capanne - Mozzecane (VR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Durante l'ultimo mese di permanenza in stalla avviene il finissaggio delle bovine, ossia l'ingrasso, attraverso un'alimentazione specifica che favorisce la marezzatura della carne; la fibra, gentile e setosa per le Limousine, è determinata dalla razza, ma è l'alimentazione delle bovine a determinarne qualità, consistenza e marezzatura
<b>CURIOSITÀ</b>	Il termine "Scottona" identifica una bovina di età inferiore ai 24 mesi che non ha mai partorito, dalla carne particolarmente tenera e succulenta; la Limousine è una razza bovina francese, dal manto rossastro e di media statura, che proviene dalla zona di Limousin, una vecchia regione della Francia ubicata sul Massiccio Centrale
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da cuocere alla griglia o in padella, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochi minuti; lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale